

Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 15 au 21 décembre 2025	5	NORMAL	SEMA	INE 51
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron		
Couscous merguez		Colin MSC sauce citron		
Semoule BIO	15-déc.	Julienne de légumes		
Chèvre		Chèvre		
Riz au lait		Riz au lait		
	Mardi		Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Terrine forestière		Terrine forestière		
Aile de raie sauce hollandaise au citron vert		Normandin de veau au cidre IGP		
Duo de fleurettes	16-déc.	Pennes		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mercredi		Α	В
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pdt		
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse		
Côte de porc au jus		Sauté de dinde sauce soja		
Gratin de butternut et pdt	17-déc.	Poêlée asiatique		
Livarot AOP		Livarot AOP		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
	Jeudi		Α	В
Potage du Chef fenouil mascarpone		Potage du Chef fenouil mascarpone		
Salade piémontaise		Salade piémontaise		
Tajine de bœuf aux épices		Boulettes d'agneau sauce hongroise		
Légumes tajine	18-déc.	Boulgour BIO		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Gâteau du Chef aux cranberries		Gâteau du Chef aux cranberries		
	Vendredi		Α	В
Potage au potiron		Potage au potiron		
Céleri BIO râpé sauce rose		Céleri BIO râpé sauce rose		
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Langue de bœuf sauce charcutière		
Riz Créole	19-déc.	Haricots beurre CE2 persillés		
Emmental		Emmental		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Samedi		Α	В
Velouté de bolets		Velouté de bolets		
Salade mexicaine		Salade mexicaine		
Demi-lune bolognaise		Rôti de dinde sauce basquaise		
Petits pois au jus	20-déc.	Purée de céleri		
Tartare aux noix		Tartare aux noix		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
	Dimanche		Α	В
Potage du Chef New York		Potage du Chef New York		
Krauts salade		Krauts salade		
Rognons de bœuf sauce forestière		Paupiette de veau sauce aux petits oignons		
Purée BIO	21-déc.	Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
	1			
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		

A rendre au plus tard le **VENDREDI 05 DECEMBRE**



Service de livraison de repas à domicile

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Nom:

Du 15 au 21 décembre 202	5	SANS SEL	SEMA	INE 51
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron		
Couscous merguez		Colin MSC		
Semoule BIO	15-déc.	Julienne de légumes		
Petit-suisse aromatisé		Petit-suisse aromatisé		
Riz au lait		Riz au lait		
	Mardi		Α	В
Soupe au cresson		Soupe au cresson		
Chou rouge vinaigrette		Chou rouge vinaigrette		
Aile de raie		Normandin de veau		
Duo de fleurettes	16-déc.	Pennes		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
	Mercredi		Α	В
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pdt		
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse		
Côte de porc		Sauté de dinde		
Gratin de butternut et pdt	17-déc.	Poêlée asiatique		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
	Jeudi		Α	В
Potage du Chef fenouil mascarpone		Potage du Chef fenouil mascarpone		
Salade piémontaise		Salade piémontaise		
Tajine de bœuf		Boulettes d'agneau		
Légumes tajine	18-déc.	Boulgour BIO		
Yaourt sucré		Yaourt sucré		
Gâteau du Chef aux cranberries		Gâteau du Chef aux cranberries		
	Vendredi		Α	В
Potage au potiron		Potage au potiron		
Céleri BIO râpé sauce rose		Céleri BIO râpé sauce rose		
Filet de lieu MSC		Langue de bœuf		
Riz Créole	19-déc.	Haricots beurre CE2		
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison		Fruit de saison		
	Samedi		Α	В
Velouté de bolets		Velouté de bolets		
Salade mexicaine		Salade mexicaine	7	
Demi-lune bolognaise		Rôti de dinde		
Delli lane bologilabe	20 17	Purée de céleri		
	20-aec. 1	rui ee de celei i		
Petits pois au jus	20-déc.	Yaourt bifidus vanille		
Petits pois au jus Yaourt bifidus vanille	20-dec.	Yaourt bifidus vanille		
Petits pois au jus	Dimanche		A	В
Petits pois au jus Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE		Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE	A	В
Petits pois au jus Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York		Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York	A	В
Petits pois au jus Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York Lentilles vinaigrette		Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York Lentilles vinaigrette	A	В
Petits pois au jus Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York Lentilles vinaigrette Rognons de bœuf	Dimanche	Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York Lentilles vinaigrette Paupiette de veau	A	В
Petits pois au jus Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York Lentilles vinaigrette		Yaourt bifidus vanille Fruit de saison HVE Potage du Chef New York Lentilles vinaigrette	A	В

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 DECEMBRE



Service de livraison de repas à domicile

Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 15 au 21 décembre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 51	
MENU A	Lundi	MENU B	Α	В	
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry			
Carottes râpées BIO au citron		Carottes râpées BIO au citron			
Couscous merquez		Colin MSC sauce citron			
Semoule BIO	15-déc.	Julienne de légumes			
Chèvre		Chèvre			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
Tromage blane nature	Mardi	Tromage blane flature	Α	В	
Soupe au cresson	Marui	Soupe au cresson			
Terrine forestière		Terrine forestière			
Aile de raie sauce hollandaise au citron vert		Normandin de veau au cidre IGP			
	16-déc.				
Duo de fleurettes	16-dec.	Pennes			
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
	Mercredi		A	В	
Velouté poireaux pommes de terre		Velouté poireaux pdt			
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse			
Côte de porc au jus		Sauté de dinde sauce soja			
Gratin de butternut et pdt	17-déc.	Poêlée asiatique			
Livarot AOP		Livarot AOP			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
	Jeudi		Α	В	
Potage du Chef fenouil mascarpone		Potage du Chef fenouil mascarpone			
Salade piémontaise		Salade piémontaise			
Tajine de bœuf aux épices		Boulettes d'agneau sauce hongroise			
Légumes tajine	18-déc.	Boulgour BIO			
Gouda BIO		Gouda BIO			
Gâteau du Chef aux cranberries		Gâteau du Chef aux cranberries			
	Vendredi		Α	В	
Potage au potiron	1	Potage au potiron			
Céleri BIO râpé sauce rose		Céleri BIO râpé sauce rose			
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Langue de bœuf sauce charcutière			
Riz Créole	19-déc.	Haricots beurre CE2 persillés			
Emmental	13 acc.	Emmental			
Fruit de saison		Fruit de saison			
Truit de Saison	Samedi	Trait de Saison	Α	В	
Velouté de bolets	Jameul	Velouté de bolets			
Salade mexicaine		Salade mexicaine			
Demi-lune bolognaise		Rôti de dinde sauce basquaise			
	20-déc.	Purée de céleri			
Petits pois au jus	20-uec.				
Tartare aux noix		Tartare aux noix			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		-	
	Dimanche		Α	В	
Potage du Chef New York		Potage du Chef New York			
Krauts salade		Krauts salade			
Rognons de bœuf sauce forestière		Paupiette de veau sauce aux petits oignons			
Purée BIO	21-déc.	Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Forêt noire		Forêt noire		I	

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 DECEMBRE



Nom:

Tél.: 03 44 78 50 66

Courriel: s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 45 au 24 décembre 2025	VECETABLEN	OFMAINE 54	
Du 15 au 21 décembre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 51	
LUNDI			
Potage du Chef Du		15-déc.	
Carottes râpées BIO a			
Boulettes de soja sauce Semoule BIO			
Chèvre			
Riz au lait			
MA	RDI		
Soupe au cress		16-déc.	
Chou-rouge vinaig		10 4001	
Galette de soja sauce a			
Duo de fleurett			
Chanteneige B			
Fruit de saison E	BIO		
MER	CREDI		
Velouté poireaux pomm	es de terre	17-déc.	
Demi pamplemou	usse		
Galette fromage ép	inards _.		
Gratin de butternut et pon	nmes de terre		
Livarot AOP			
Yaourt fermier ci	tron		
	UDI	10.17	
Potage du Chef fenouil et		18-déc.	
Salade piémonta			
Boulettes de soja sauce			
Légumes tajin	e		
Gouda BIO	anh auriae		
Gâteau du Chef aux cr	OREDI		
Potage au potir		19-déc.	
Céleri BIO râpé sau		19-dec.	
Omelette aux oig	none		
Riz créole	110115		
Emmental			
Fruit de saison	า		
	/EDI		
Velouté de bole		20-déc.	
Salade mexicai	ne		
Crousti au froma			
Petit pois au ju			
Gorgonzola AC)P		
Fruit de saison H	IVE		
DIMA	ANCHE		
Potage du Chef Nev	w York	21-déc.	
Krauts salade			
Quenelles lyonnaises sau	ce forestière		
Purée BIO	/ 270		
Fromage blanc such			
Tarte grillagée ab	ricot		